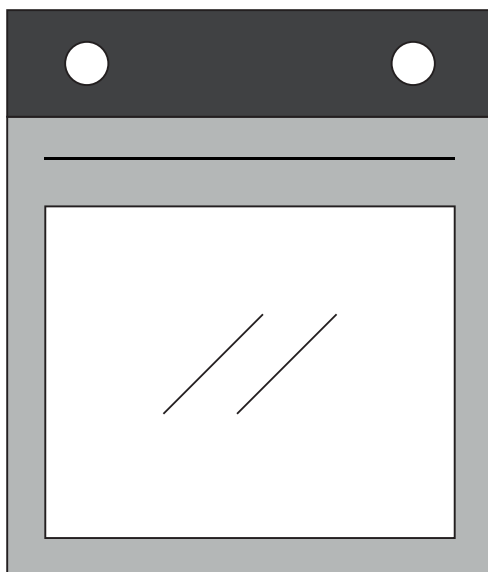


CANDY



Instrukcje użytkownika

PIEKARNIKI

PL

2

Naudojimo instrukcija

ORKAITĖ

LT

20

Lietošanas instrukcija

CEPEŠKRĀSNIS

LV

38

Kasutusjuhend

AHJUD

EE

56

Spis treści

3	Instrukcje bezpieczeństwa
7	Instrukcje ogólne
9	Opis produktu
12	Opis wyświetlacza
14	Tryby pieczenia
16	Czyszczenie i konserwacja piekarnika
16	Konserwacja
19	Rozwiązywanie problemów
74	Installation

Instrukcje bezpieczeństwa

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- OSTRZEŻENIE: urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- OSTRZEŻENIE: W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrzać. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez

dzieci bez nadzoru.

- Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:
URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nadnapięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być zasłaniany przez wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką:
Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na

tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiaczy.

Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiaczy nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiaczy (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeni-

em urządzenia.

- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.
- OSTRZEŻENIE: Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.
- OSTRZEŻENIE: Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- PRZESTROGA: Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługiwanego urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.

Instrukcje ogólne

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiegokolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.

Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKwalifikowanego Technika. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ściennie, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

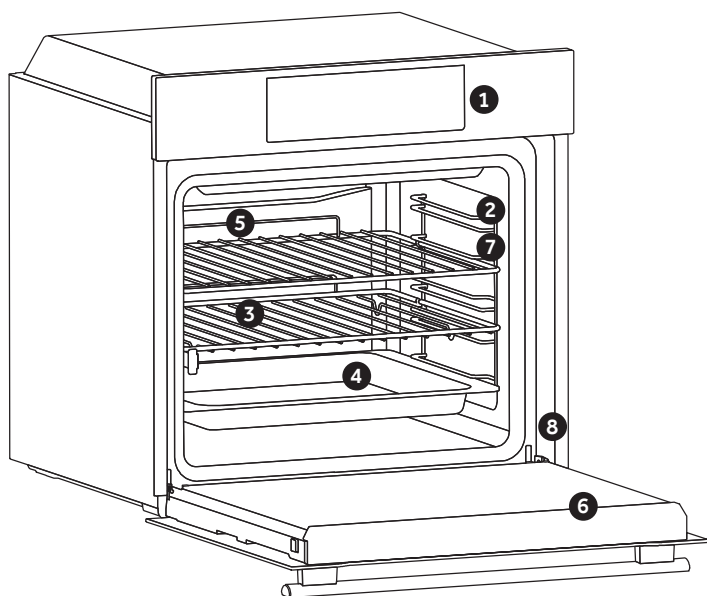
Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

Pierwsze Użycie

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy: Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką. Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wewnątrz piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń. Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

Opis produktu



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)

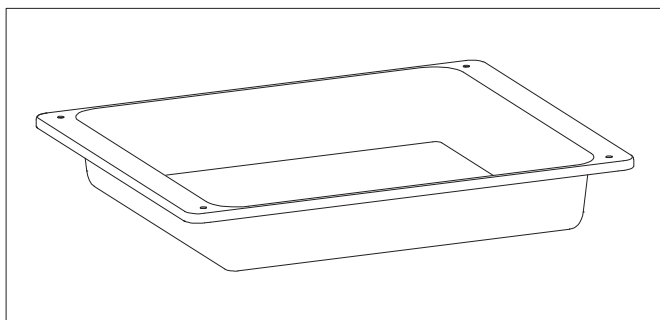
8. Numer seryjny



Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

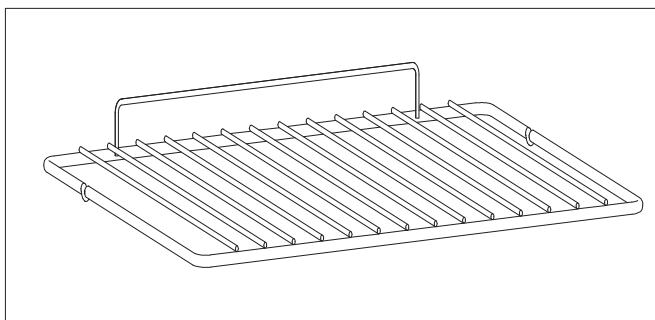
AKCESORIA (Zależy od modelu piekarnika.)

Taca ociekowa



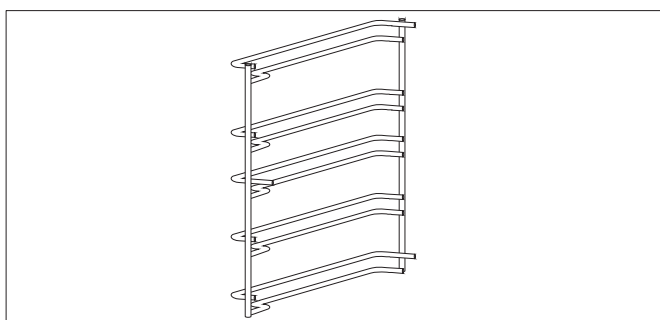
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

Siatka metalowa



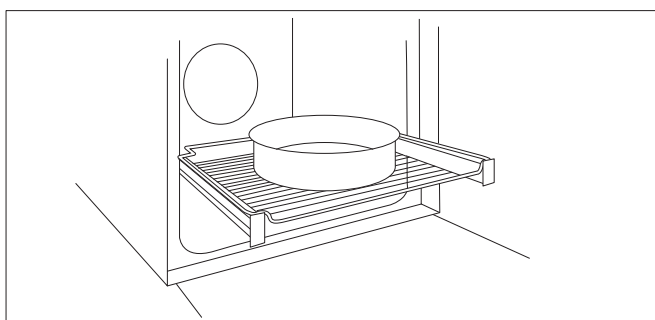
Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

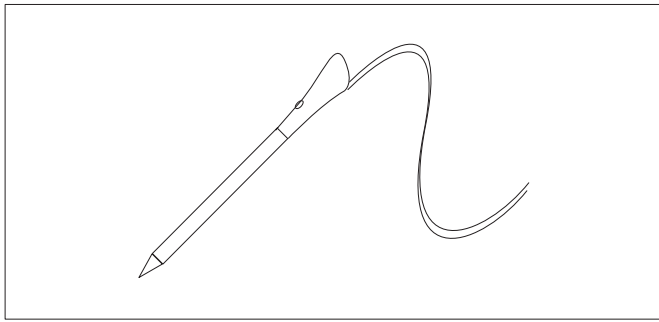
Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli występują)



Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciąganie i przesuwanie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

NOTATKA: Blachy i ruszty piekarnika nie nadają się do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich naczyń do gotowania lub papieru do pieczenia.

Sonda do mięsa (tylko jeśli występuje)

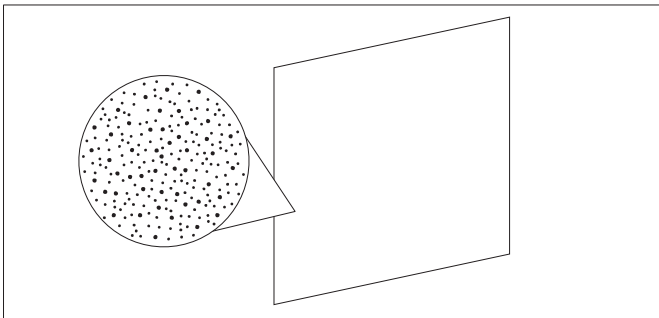


Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

OSTRZEŻENIA:

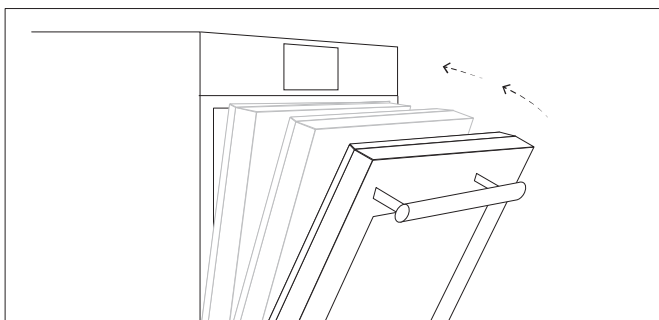
- Nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika ani rozpoczynać pieczenia, zanim nie zostanie odpowiednio włożona sonda do mięsa.
- Nie próbuj wkładać sondy do mięsa do mrożonek.

Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



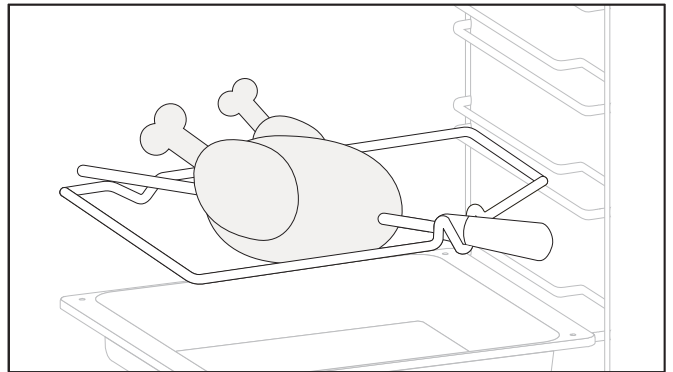
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Softclose (tylko jeśli występuje)



Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

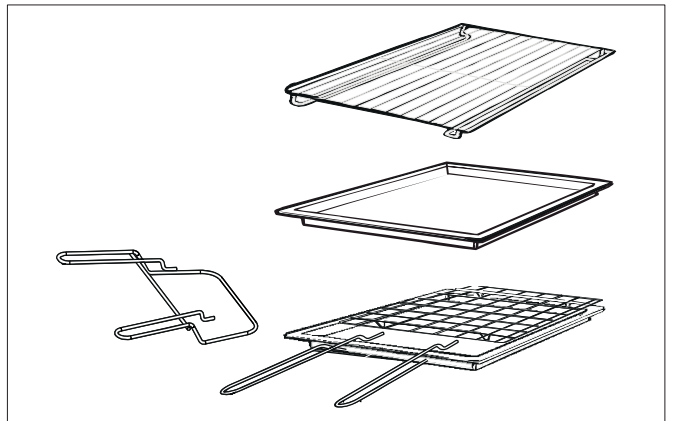
Rożen obrotowy (tylko jeśli występuje)



Nie jest wymagane wstępne nagrzewanie do gotowania na rożnie. Gotowanie odbywa się przy zamkniętych drzwiczkach.

- Odkręć haki.
- Włóż rożen w mięso przeznaczone do pieczenia.
- Zamocuj mięso za pomocą haków.
- Dokręć śruby.
- Włóż trzpień w otwór, w którym znajduje się silnik.
- Usuń uchwyt i użyj go na końcu gotowania, aby uniknąć poparzenia podczas wyjmowania jedzenia z piekarnika.

Zestaw patelni grillowych (tylko jeśli występuje)



Prosta półka może pomieścić foremki i naczynia. Półka z uchwytem na tacę jest szczególnie przydatna do grillowania.

Używaj jej wraz z tacą na ociekające soki.

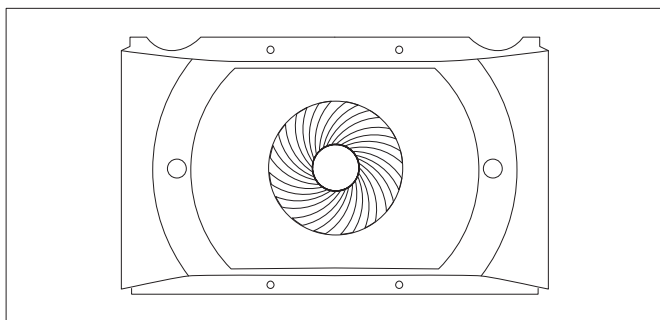
Specjalny profil półek sprawia, że pozostają one poziome, nawet gdy są całkowicie wysunięte. Nie ma ryzyka, że naczynie się zsunie lub coś się rozleje.

Taca na ociekające soki zbiera soki z grillowanych potraw. Jest przeznaczona do użytku tylko z funkcjami Grill, Rożen lub Grill z obiegiem powietrza; należy ją wyjąć z piekarnika przy używaniu innych metod gotowania. Nigdy nie używaj tacy na ociekające soki jako brytfanny, ponieważ powoduje to powstawanie dymu, a tłuszcz rozpryskuje się, brudząc piekarnik.

Półka z uchwytem na tacę

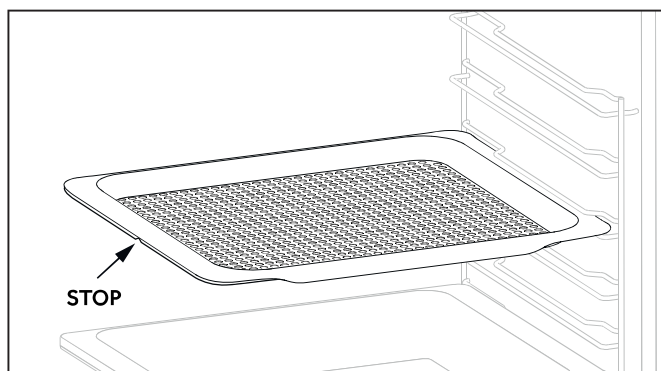
Półka z uchwytem na tacę jest idealna do grillowania. Używaj jej w połączeniu z tacą na ociekające soki. Do zestawu dołączono uchwyt, który ułatwia bezpieczne przenoszenie obu akcesoriów. Nie zostawiaj uchwyty w piekarniku.

Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



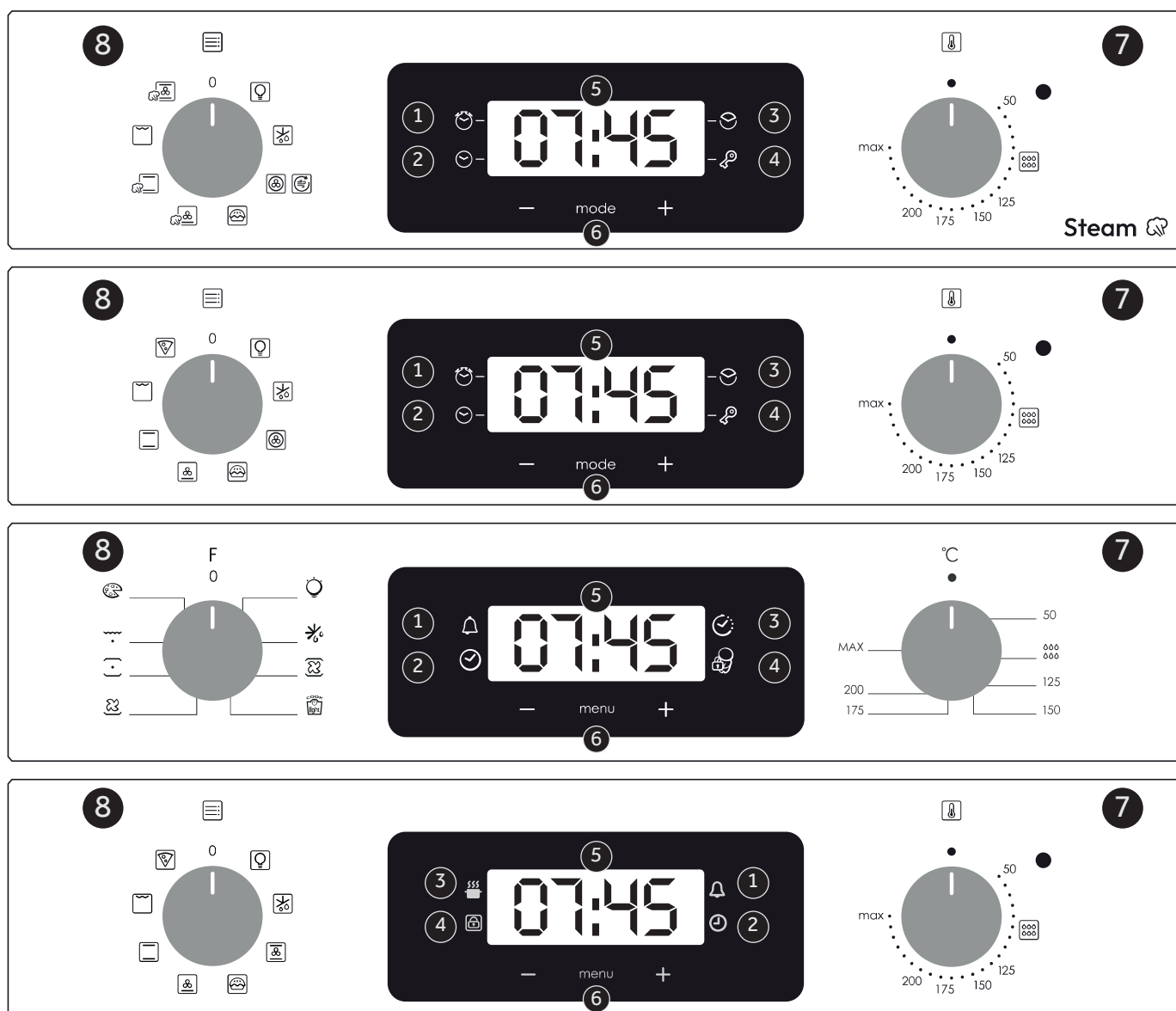
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Airfry Tray (tylko jeśli występuje)



Taca Airfry zapewnia, że gorące powietrze równomiernie i trójwymiarowo dociera do potrawy, co pozwala uzyskać chrupiącą skórkę przy jednoczesnym zachowaniu delikatności wnętrza. Opcjonalnie można umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1, aby zbierać soki lub okruchy panierki.

Opis produktu (Zależy od modelu piekarnika.)



Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826

Pobór mocy produktu w trybie czuwania z informacją lub wyświetlaniem stanu: 0,8 W

Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu: 20 min

1. Minutnik
2. Ustawianie zegara
3. Czas pieczenia
4. Blokada rodzicielska
5. Wyświetlanie temperatury lub zegara
6. Elementy sterowania wyświetlaczem LCD
7. Pokrętko funkcji
8. Pokrętko termostatu

UWAGA: Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienie zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu) Aby ustawić zegar należy:

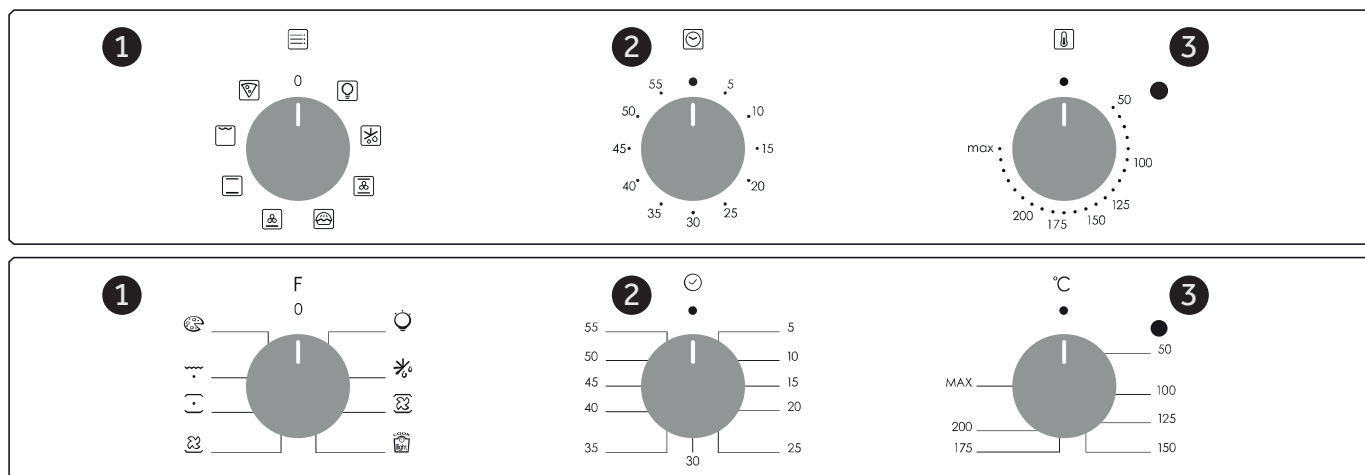
- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
- Nastawić godzinę przyciskami "-" "+".
- Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

Użycie programatora zegara ze sterowaniem dotykowym

(Zależy od modelu piekarnika.)

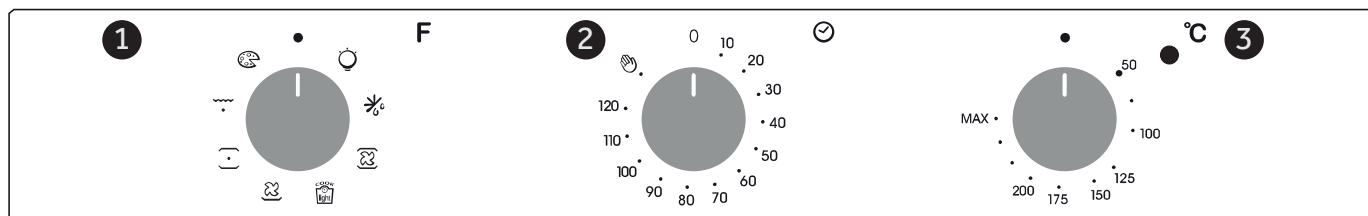
FUNKCJA	JAK Z NIEJ KORZYSTAĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
BLOKADA PRZYCISKÓW 	Funkcja blokady rodzicielskiej jest aktywowana poprzez dotknięcie przycisku Set (+) przez minimum 5 sekund. Od tego momentu wszystkie pozostałe funkcje są zablokowane, włącza się dioda LED blokady rodzicielskiej, a na wyświetlaczu na przemian pojawiają się komunikaty STOP i aktualny czas.	Funkcja blokady rodzicielskiej jest dezaktywowana poprzez ponowne dotknięcie przycisku Set (+) przez minimum 5 sekund. Od tego momentu dioda LED blokady rodzicielskiej gaśnie, a wszystkie funkcje stają się ponownie dostępne.		
MINUTNIK 	- Naciśnij środkowy przycisk 1 raz - Użyj przycisków „-” i „+”, aby ustawić wymagany czas - Zwolnij wszystkie przyciski	Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy (alarm ten zatrzyma się automatycznie, jednak można go natychmiast wyłączyć, naciskając przycisk SELECT).	- Sygnał dźwiękowy włączy się po zakończeniu ustawionego czasu. - W trakcie działania na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas.	Umożliwia używanie piekarnika jako budzika (może być aktywowany zarówno podczas pracy piekarnika, jak i gdy piekarnik nie jest włączony).
CZAS PIECZENIA 	- Naciśnij środkowy przycisk 2 razy - Użyj przycisków „-” lub „+”, aby ustawić żądany czas gotowania - Zwolnij wszystkie przyciski - Ustaw funkcję gotowania za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika	Naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał. Naciśnij środkowy przycisk, aby powrócić do funkcji zegara.	- Umożliwia ustawienie wymaganego czasu gotowania dla wybranego przepisu. - Aby sprawdzić, ile czasu pozostało, naciśnij przycisk SELECT 2 razy. - Aby zmienić ustawiony czas, naciśnij przycisk SELECT oraz przyciski „-” i „+”.	Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie. Jeśli chcesz zakończyć gotowanie wcześniej, obróć pokrętło wyboru funkcji na 0 lub ustaw czas na 0:00 (używając przycisków SELECT oraz „-” i „+”).



Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826

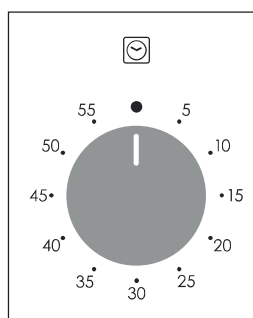
Pobór mocy produktu w trybie wyłączonym: 0,5 W

Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb wyłączenia: 20 min



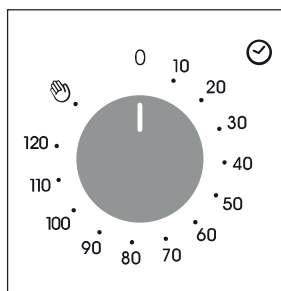
1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Czas gotowania
3. Pokrętko termostatu

Korzystanie z minutnika



Aby ustawić czas gotowania, obróć pokrętko o pełny obrót, a następnie ustaw wskaźnik na wymaganym czasie. Po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy zabrzmie przez kilka sekund.

Korzystanie z timera zakończenia gotowania



Ten regulator umożliwia ustawienie żadanego czasu gotowania (maks. 120 minut). Piekarnik automatycznie wyłączy się po upływie ustawionego czasu. Timer odlicza czas od ustawionej wartości, aż wróci do pozycji ∞, a następnie automatycznie wyłącza piekarnik.

Aby korzystać z piekarnika w trybie normalnym, ustaw timer w pozycji ∞ (pozycja ciągłej pracy). Upewnij się, że timer nie znajduje się w pozycji 0, aby ustawić piekarnik do gotowania.

Tryby pieczenia (Zależy od modelu piekarnika.)

Pokrętko funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja
 / 			LAMPKA: Włącza światło w piekarniku.
 / 			ROZMRAŻANIE: W tej pozycji wentylator cyrkuluje powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, co pozwala na rozmrażanie bez zmiany lub uszkodzenia zawartości białka w żywności.
 / 	180	50 ÷ MAX	WIELOPOZIOMOWE: Zalecane do drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do potrawy, a czas gotowania i nagrzewania się skraca. Możesz gotować różne potrawy jednocześnie, niezależnie od przygotowania, na jednej lub kilku poziomach. Ta metoda zapewnia równomierny rozkład ciepła, a zapachy się nie mieszają. Dodaj około 10 minut do czasu gotowania w przypadku jednoczesnego przygotowania kilku potraw.
 / 	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Ta funkcja pozwala na zdrowsze gotowanie, zmniejszając ilość tłuszczu lub oleju potrzebnego do przygotowania potraw. Połączenie elementów grzewczych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.

	210	50 ÷ MAX	DOLNE GRZANIE + WENTYLATOR: Element grzewczy na dole piekarnika działa z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz. Idealne do tart owocowych, quiche, pizzy i pasztetów. Zapobiega wysychaniu przednich powierzchni potraw.
	210	50 ÷ MAX	DOLNE GRZANIE + WENTYLATOR + PARA: Dolny element grzewczy działa z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz. Idealne do soczystych tart owocowych, quiche, pizzy i pasztetów. Zapobiega wysychaniu przednich powierzchni potraw. Funkcja ta może być również używana do czyszczenia piekarnika przy użyciu funkcji Aquactiva. Aquactiva pomaga w łatwym usuwaniu lekkich zabrudzeń za pomocą pary, zapewniając szybkie i ekologiczne czyszczenie wnętrza piekarnika.
	220	50 ÷ MAX	* KONWENCJONALNE: Zarówno górny, jak i dolny element grzewczy są używane. Rozgrzej piekarnik przez około 10 minut. Ta metoda jest idealna do tradycyjnego pieczenia i pieczenia mięs. Umieść potrawę na półce na środkowej pozycji.
	220	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + PARA: Górny i dolny element grzewczy są używane. Dodaj 100 ml wody do wnętrza piekarnika, gdy jest zimny, i ustaw pokrętkę na tę funkcję. Nie używaj nagrzewania wstępnego. Para zapewnia chrupiącą skórkę i błyszczącą powierzchnię, szczególnie w wypiekach.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Idealne do dużych ilości kiełbasek, steków i tostów. Cały obszar pod elementem grzewczym grilla staje się gorący. Używaj z zamkniętymi drzwiczkami. Obróć potrawę w 2/3 czasu gotowania, jeśli to konieczne. Do tostów użyj maksymalnej temperatury na poziomie półki 5 bez nagrzewania wstępnego.
	210	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + WENTYLATOR: Dolne i górne elementy grzewcze pracują z wentylatorem, co zapewnia równomierne pieczenie na wszystkich poziomach. Idealne do pieczenia, zapiekanek, warzyw lub ciast z wilgotnym nadzieniem.
	210	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + WENTYLATOR + PARA: Elementy grzewcze dolny i górny pracują z wentylatorem. Dodaj 150 ml wody do wnętrza piekarnika i ustaw pokrętkę na tę funkcję. Nie używaj nagrzewania wstępnego. Ta metoda gotowania zwiększa soczystość i smak każdej potrawy, szczególnie pieczeni i czerwonego mięsa.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Gorące powietrze cyrkuluje w piekarniku, aby zapewnić doskonałe rezultaty dla potraw takich jak pizza lub ciasto.
	200	200	AIRFRY: Idealna funkcja do pieczenia na chrupko. W połączeniu z odpowiednim akcesorium gorące powietrze równomiernie dociera do potrawy, zapewniając trójwymiarowe pieczenie i bardziej chrupiący efekt. Umieść tacę ociekową na poziomie 1, aby zebrać soki lub okruszki.



Zeskanuj kod QR i odkryj, jak najlepiej go wykorzystać do przygotowania swoich ulubionych przepisów.

*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek druczanych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przetrzeć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek pieka-

rnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Akcesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

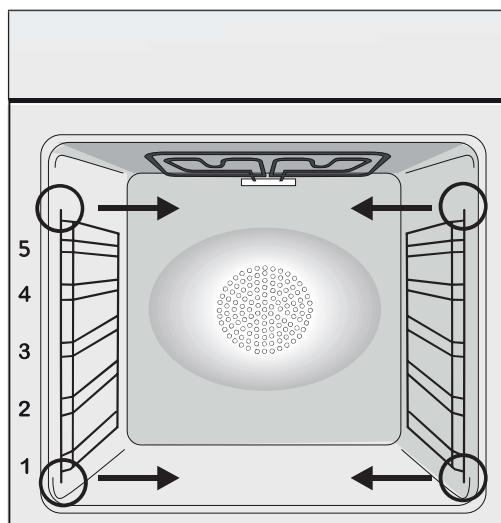
TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

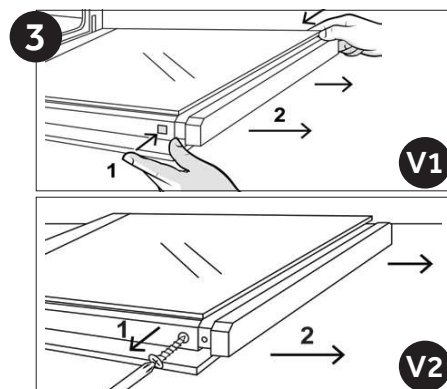
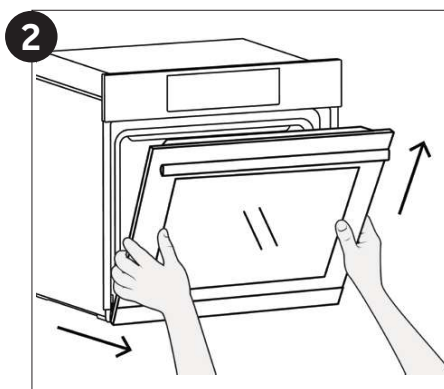
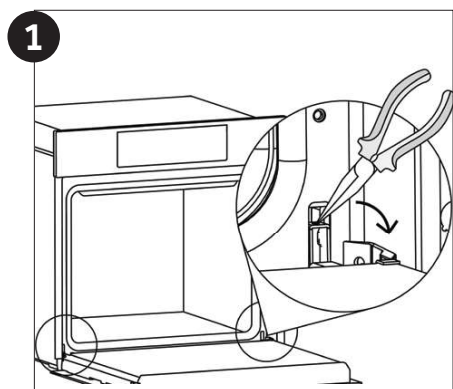
Konserwacja (Zależy od modelu piekarnika.)

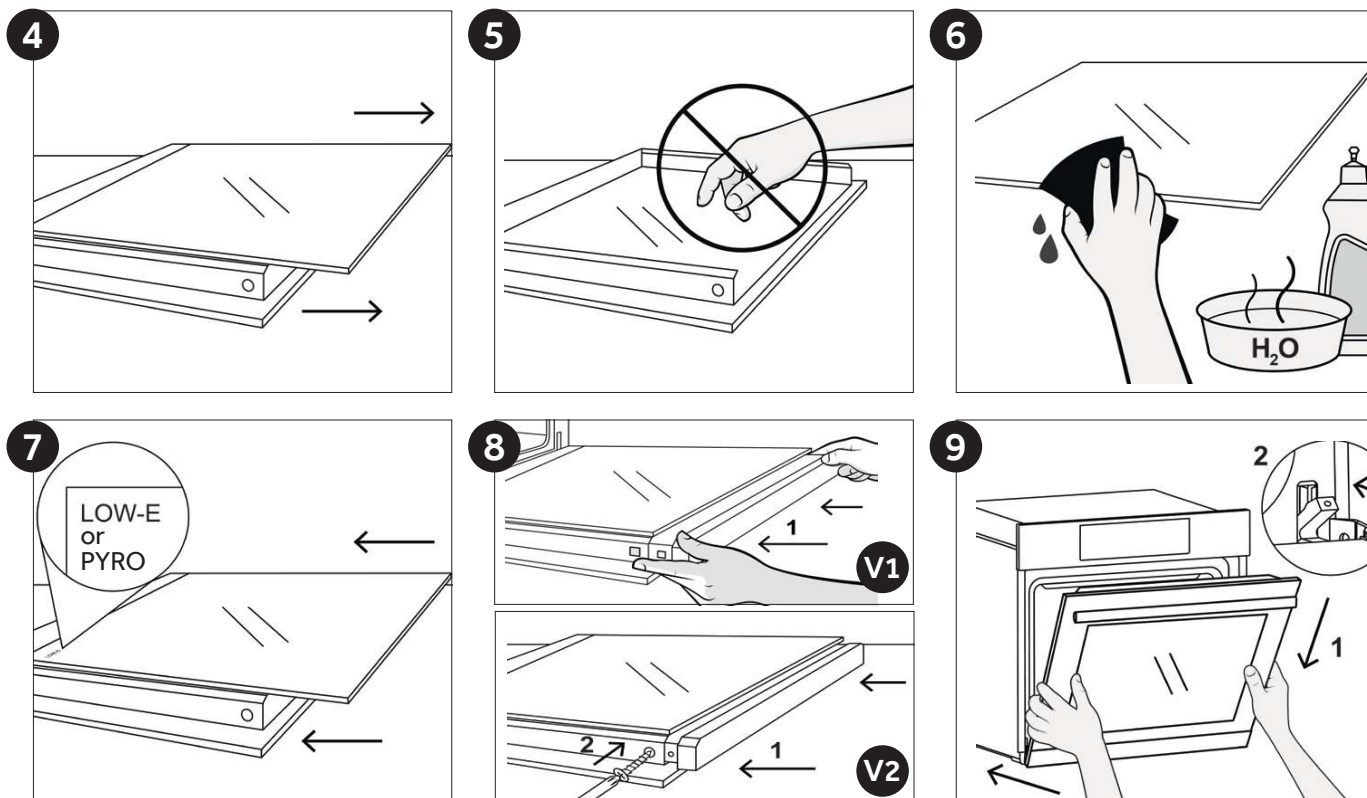


REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Usunąć druczane stojaki, ciągnąc je w kierunku wskazanym przez strzałki (patrz poniżej).
2. Aby wyczyścić druczane stojaki, włożyć je do zmywarki lub użyć mokrej gąbki, upewniając się, że zostaną osuszone po czyszczeniu.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia zamontować druczane stojaki w odwrotnej kolejności.

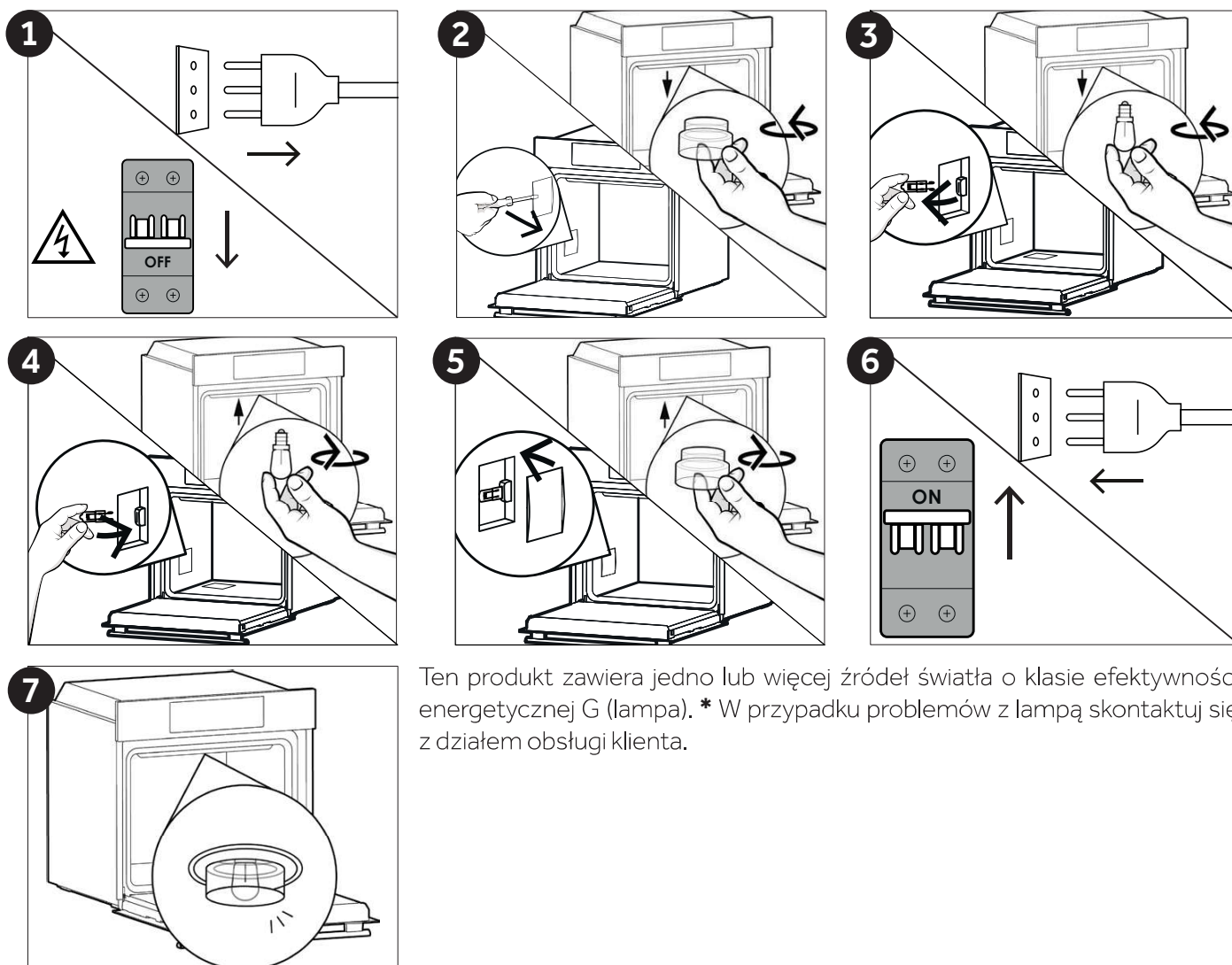
Demontaż i czyszczenie szklanych drzwi (Zależy od modelu piekarnika.)





Wymiana żarówki (Zależy od modelu piekarnika.)

1. Odłącz piekarnik od źródła zasilania.
2. Zdejmij szklaną osłonę, wykręć żarówkę i wymień ją na nową żarówkę tego samego typu.
3. Po wymianie uszkodzonej żarówki załóż z powrotem szklaną osłonę.



Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (lampa). * W przypadku problemów z lampą skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Funkcja Aquactiva (Zależy od modelu piekarnika.)

Funkcja Aquactiva wykorzystuje parę do usuwania resztek tłuszczu i cząstek jedzenia z wnętrza piekarnika.

Instrukcja Użycia:

1. Wlej 100 ml wody do pojemnika Aquactiva znajdującego się na dnie piekarnika.
2. Ustaw funkcję piekarnika na Dół + Grzałka Wentylatora (☼).
3. Ustaw temperaturę na ikonę Aquactiva. (☼☼☼)
4. Pozwól programowi działać przez 20 minut.
5. Po upływie 20 minut wyłącz program i pozwól piekarnikowi ostygnąć.
6. Gdy urządzenie będzie chłodne, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika za pomocą wilgotnej ściereczki.

Ostrzeżenia:

Upewnij się, że urządzenie jest chłodne, zanim go dotkniesz.

Zachowaj ostrożność podczas kontaktu z gorącymi powierzchniami – istnieje ryzyko oparzenia.

Używaj wody destylowanej lub pitnej, aby zapewnić optymalną efektywność.

Funkcja Aquactiva to szybkie i ekologiczne rozwiązanie ułatwiające utrzymanie piekarnika w



Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera

zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elek-

tronicznego, odbiera się go z domów.

- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjmując bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

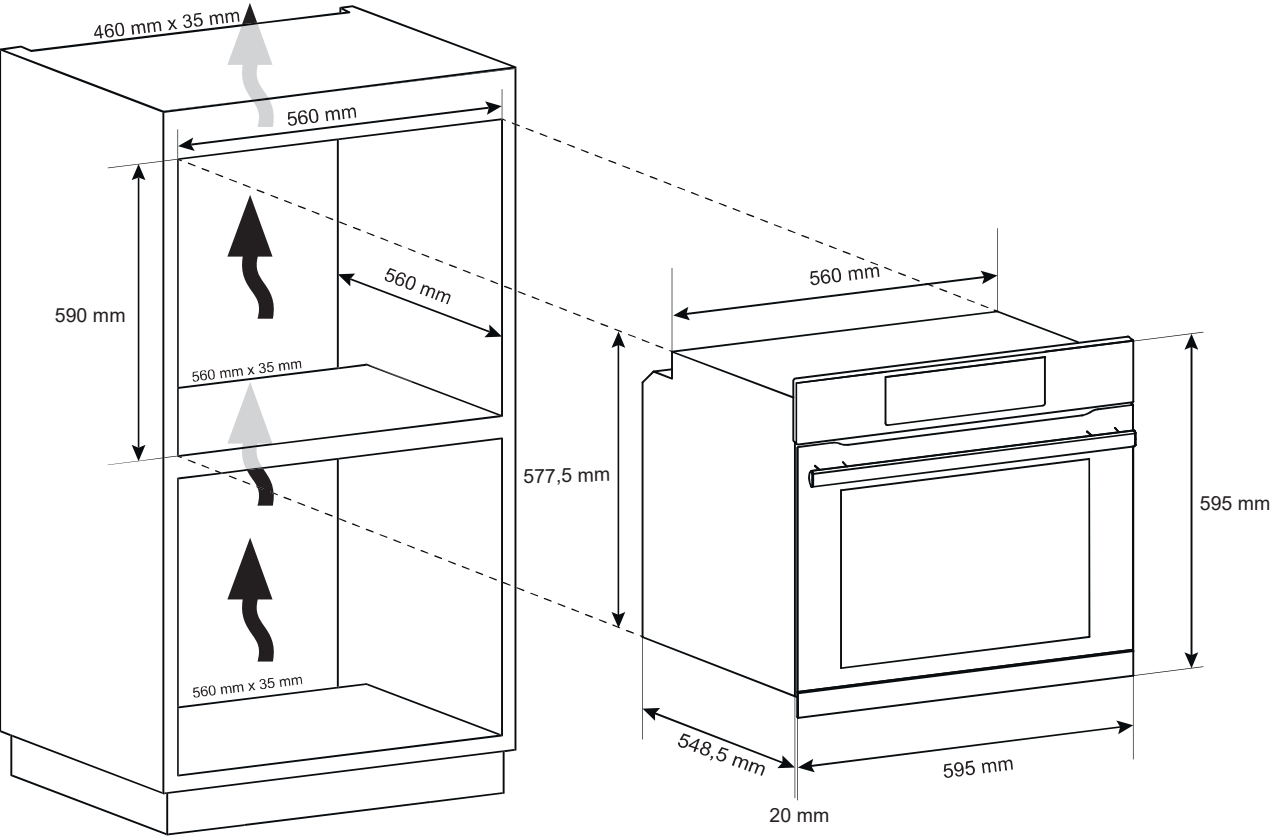
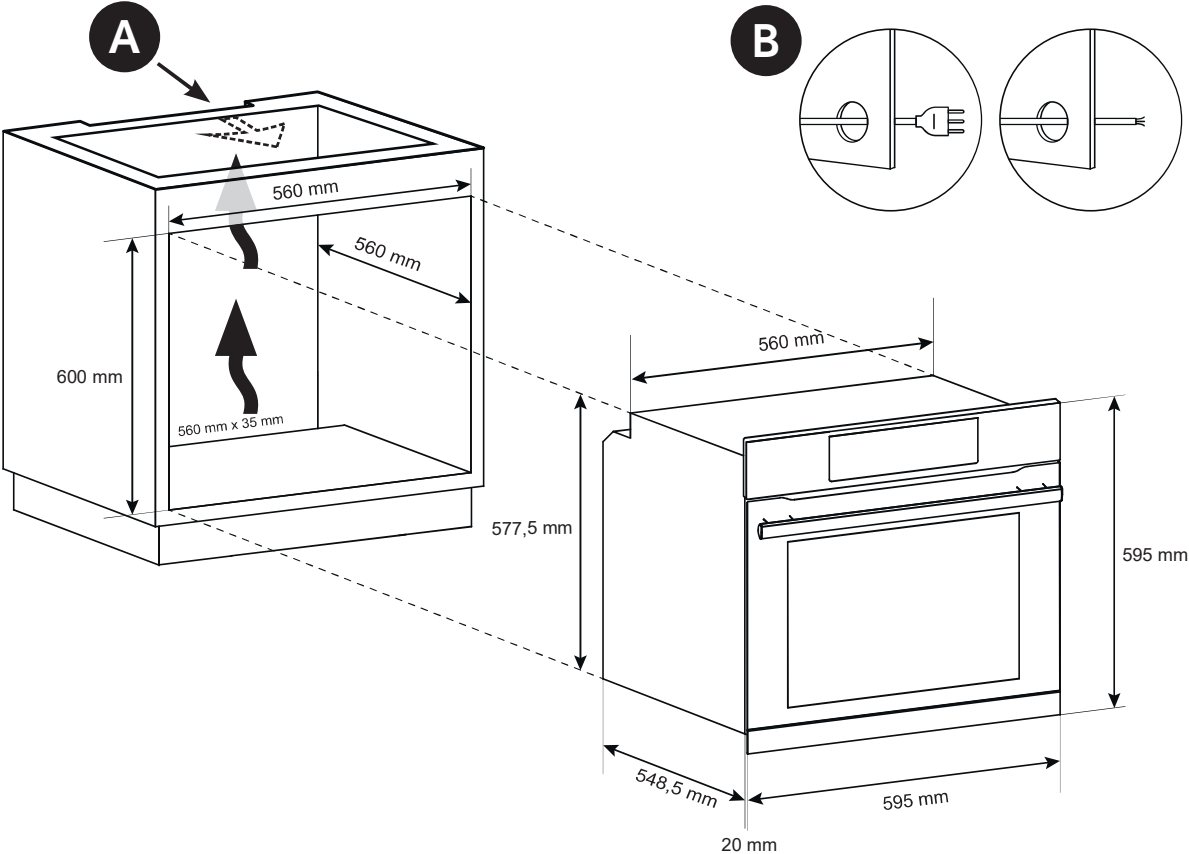
OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapęłnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe

Installation



A

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm.

LT Jei orkaitė neturi aušinimo ventiliatoriaus, padarykite 460 mm x 15 mm angą.

LV Jei orkaitē neturi aušinimo ventiliatoriaus, padarykite 460 mm x 15 mm angā.

EE Kui ahjul puudub jahutusventilaator, tehke ava mõõtmatega 460 mm x 15 mm.

B

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

LT Jei baldų gale yra apatinis dangtis, padarykite angą maitinimo kabeliui.

LV Ja mēbelei aizmugurē ir apakšējais pārsegs, izveidojiet atveri strāvas padeves kabelim.

EE Kui mööbel on tagaküljel kaetud põhjaga, tehke ava toitekaabli jaoks.

PL Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

LT Gamintojas neatsako už netikslumus, atsiradusius dėl spausdinimo ar transkripcijos klaidų šiame brošiūros leidinyje. Pasilikame teisę atlikti gaminių pakeitimus pagal poreikį, įskaitant tuos, kurie susiję su vartotojų interesais, nepažeidžiant saugumo ar funkcinių savybių.

LV Ražotājs neuzņemas atbildību par neprecizitātēm, kas radušās drukas vai transkripcijas kļūdu dēļ šajā brošūrā. Mēs paturam tiesības veikt izmaiņas produktos pēc nepieciešamības, tostarp saistībā ar patērētāju interesēm, neapdraudot drošības vai funkcionalitātes īpašības.

EE Tootja ei vastuta selles brošüüri sisalduvatest trüki- või ümberkirjutusvigadest tulenevate ebatäpsuste eest. Jätame endale õiguse teha toodetes vajalikke muudatusi, sealhulgas tarbija huvides, ohutust või funktsionaalseid omadusi kahjustamata.



70074710•Rev A•01.2025